

## Zwiebelsuppe mal anders: Französischer Zwiebel-Brot-Auflauf

VORBEREITEN

35  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

400 g Sauerteigbrot  
1 kg Zwiebeln  
225 g Gruyère  
800 ml Milch  
6 Eier  
120 ml Weißwein  
60 ml Sherry  
2 Knoblauchzehen  
2 Zweig(e) Thymian  
1 1/2 Esslöffel Dijon Senf  
1 Esslöffel Worcestershire Sauce  
1 Tasse(n) Zucker  
3 Esslöffel Butter  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Backofenfeste Pfanne (26 cm Durchmesser)

Französisches Frühstück mal ganz anders. Dekonstruiere eine französische Zwiebelsuppe und mache daraus ein herzhaftes und gehaltvolles Frühstück für Langschläfer. Zart karamellierte Zwiebeln in einer Weißwein-Sherry-Reduktion, herzhaft eingelegtes Brot und kräftiger Gruyère machen diesen Auflauf zu deinem

Kickstart in den Tag.

- 1 -

Für die karamellisierten Zwiebeln Knoblauch schälen und hacken. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Thymian fein hacken. Butter in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Zucker und Salz abgedeckt ca. 10 Minuten anbraten. Zwischendurch rühren.

- 2 -

Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten unter Rühren anbraten. Knoblauch und Thymian hinzugeben und 2 Minuten mit anbraten. Mit Sherry und Weißwein ablöschen und ca. 3 Minuten reduzieren lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Pfanne vom Herd nehmen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 3 -

Brot in etwa daumengroße Würfel schneiden. Gruyère grob reiben. Brotwürfel auf einem Backblech verteilen und ca. 5 Minuten backen. In einer großen Schüssel die Eier, Milch, Senf, Worcestershire Sauce, Salz und Pfeffer miteinander verquirlen. Brot zur Eiermasse geben und ca. 15-20 Minuten quellen lassen.

- 4 -

Die Hälfte der Zwiebeln und des Käses in eine backofenfeste Pfanne mit 26 cm Durchmesser füllen, Brotmischung und anschließend den Rest Zwiebeln und Käse darauf geben. Auflauf ca. 30 Minuten im heißen Ofen backen.